

PANACOTTA

INGREDIENTES:

- . 800 g de nata
- . 200 g de leche
- . 200 g de azúcar
- . 1 2 hojas de gelatina remojadas
- . 1 cucharadita de vainilla o 2 remitas
- . 1 cucharadita de licor (oportito o ron)

PREPARACIÓN:

Poner la gelatina en remojo y reservar.

Introducir en el vaso la nata. Con el licor, la leche, el azúcar y la vainilla.

Programar 10 minutos 90° velocidad 2. Antes de que termine añadir la gelatina y dejar que se mezcle bien antes de vaciarla en un molde.

Se deja enfriar varias horas también se puede hacer una base con culi de fresa u otra fruta.